12.069 Zemiaky štrasburské
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
šunka	4,00	4,00	5,00	5,00	6,00	6,00	7,00	7,00
soľ	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
vajcia	18	0,90	24	1,20	28	1,40	36	1,80
masť	0,30	0,30	0,40	0,40	0,60	0,60	0,70	0,70
rajčiakový pretlak	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
cibuľa	1,00	0,85	1,20	1,02	1,40	1,20	1,50	1,37
maslo	0,20	0,20	0,30	0,30	0,30	0,30	0,40	0,40
syr tvrdý	0,80	0,80	1,00	1,00	1,30	1,30	1,50	1,50
zemiaky	20,00	16,00	24,00	19,20	29,00	23,20	33,00	26,40
cesnak	0,10	0,09	0,10	0,09	0,15	0,13	0,15	0,13
červená paprika mletá	0,05	0,05	0,07	0,07	0,10	0,10	0,10	0,10
hmotnosť porcie v g	180		240		290		330	

Receptúra

Výrobný postup

Zemiaky uvaríme v šupke, očistíme a pokrájame na plátky. Na časti oleja opražíme očistenú, nakrájanú cibuľu, pridáme červenú mletú papriku, na jemno pokrájanú šunku, podusíme a pred koncom pridáme očistený prelisovaný cesnak. Do vymasteného pekáča dáme vrstvu zemiakov, osolíme, pridáme časť udusenej šunky a strúhaného syra. Vrstvy striedame tak, aby na povrchu boli zemiaky. Rajčiakový pretlak rozmiešame s vodou, pridáme soľ, rozšľahané vajcia, nalejeme na zemiaky, posypeme zvyškom strúhaného syra, pokvapkáme maslom a upečieme do ružova.
Príloha: zeleninové šaláty.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1308	314	13,77	11,7	0,0	35,2	5,4	120,1	2,4	0,063	0,4	0,2	21,7	3,9
B	1632	392	17,15	15,3	0,0	42,4	6,5	149,0	2,9	0,085	0,5	0,3	26,3	4,8
C	200	482	20,8	19,3	0,0	51,4	7,9	189,	3,5	0,10	0,6	0,3	32,0	5,8

	7		7					4		2				
D	2335	560	24,34	23,1	0,0	58,6	9,0	219,3	4,1	0,127	0,7	0,4	36,7	6,7